

Hühnercurry

| | |
|--------------|--------------------------|
| 650 g | Hähnchenbrust |
| 20 g | Kokosraspel |
| 1 | kleine Zwiebel |
| 1 | kleine Banane |
| 1 | kleiner Apfel |
| 1 EL | Currypulver |
| ¼ l | Hühnerbrühe |
| ⅛ l | Sahne (Minus L) |
| 10 g | Stärkemehl |
| 20 g | gehobelte Mandeln |
| 1 EL | Mango-Chutney |

Hähnchenbrustfilet in kleine Stücke scheiden und anbraten.

Zwiebeln würfeln und am Ende der Anbratzeit hinzufügen. Die Kokosraspeln, die gewürfelte Banane und den gewürfelten Apfel kurz mitrösten.

Alles mit dem Currypulver bestreuen und mit der Brühe ablöschen. Sahne, Mandeln und Mango-Chutney hinzufügen.

Stärkemehl in etwas Brühe anrühren, in die Soße fügen und kurz aufkochen lassen. Eventuell mit etwas Salz abschmecken.

Mit Reis servieren.